Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 2 (1924)
Heft: 8

Artikel: Die Frühjahrspilze
Autor: Schifferle, J.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935273

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

cus tabescens, von Bulliard (Histoire des Champignons Taf. 601[1]) im Jahre 1793 als Art Agaricus gymnopodius, von De Candolle (Flore Française V. Band pag. 48) im Jahre 1815 als Art Agaricus socialis aufgestellt und gymnopodia von Gillet (Les Champignons pag. 162) im Jahre 1874 und ebenso tabescens von Bresadola (Fungi Tridentini II. Band pag. 84) im Jahre 1892 der Gattung Clitocybe zugeteilt, von Quélet (Enchiridion Fungorum pag. 20) aber zutreffend schon im Jahre 1886 als eine Varietät von Armillaria mellea (Vahl) Quél. bezeichnet.

Abbildungen: Bresadola, Fung. Trid. II 197. Bulliard 601[1], Rolland 48, Sicard 163 Barla 49[7-8] Costantin et Dufour 212.

Hut 4—8 cm breit, gelbbraun bis fuchsigbraun bis rotbraun, Mitte braun bis dunkelbraun beschuppt, anfangs halbkugelig- bis kegeliggewölbt, später verflacht ausgebreitet bis mehr oder weniger vertieft, gebuckelt oder stumpf, fleischig. *Fleisch* weisslich, fest. *Geruch* schwach, aber angenehm. *Geschmack* mild bis etwas herb. *Lamellen* 5—7 mm breit, blass, im Alter fleischrötlich getönt, ziemlich dichtstehend, herablaufend. *Stiel* 8—15 cm hoch und 5—8 mm dick, schlank, gelblichblass bis bräunlich, mitunter et, was in Oliv neigend, abwärts verdickt-Basis bis 12 mm dick, braun bis dunkelbraun, mitunter rötlichbraun, *ringlos*, faserig, im Alter kahl, ausgestopft bis hohl. *Sporen* ellipsoidisch—eiförmig, 7—10 μ lang und 5—7 μ breit. *Basidien* 33—45 μ lang 7—10 μ breit. *Cystiden* basidienförmig, 40—66 μ lang und 7—12 μ breit.

Ich habe diese Hallimasch-Varietät Mitte Oktober in einer ansehnlichen Büschelgruppe von ungefähr 25 Exemplaren an einem alten Eichenstrunke unter der Meldegg bei Au im st. gallischen Rheintal beobachtet nnd sorgfältig untersucht. Ich erinnere mich, früher einmal an einem morschen Strunke auf Hausen bei Berneck (Unterrheintal) ebenfalls *ringlose* Hallimasche gesehen zu haben. Leider war es mir damals nicht möglich, eine nähere Untersuchung vorzunehmen. Dagegen fand ich einmal anfangs Oktober zwischen Gaiserwald und Waldkirch eine hübsche tabescens-Gruppe und kaum drei Meter davon entfernt *beringte* Hallimasche. Meine einlässlichen makro- und mikroskopischen Untersuchungen ergaben — mit Ausnahme des hier fehlenden, dort vorhandenen Ringes — die Uebereinstimmung der äusseren Gestalt wie der inneren Beschaffenheit der Pilze beider Gruppen. Die Vermutung lag nahe, dass die beiden Hallimasch-Büschel dem gleichen Mycel entstammen könnten, doch gelang es mir nicht, dies nachzuweisen.

Nach Höhnel (Fragmente zur Mykologie, 16. Mitteilung Nr. 823 pag. 27) und Keissler (Zeitschrift für Pilzkunde, Heilbronn. Jahrgang 1922, Heft 3/4 pag. 84) tritt diese Form auch im Wienerwald auf und gelangt oft in Menge auf den Markt. Der Pilz ist nach meiner eigenen Erfahrung geniessbar.

Die Sporen messen nach den mir in verdankenswerter Weise brieflich mitgeteilten Untersuchungen von
Bresadola in Trient 8—10/5,5—6,5 μ.
Martin in Genf 8—9/5—7 μ,
welche Ergebnisse mit den meinigen, bereits erwähnten, übereinstimmen.

Zweifellos handelt es sich bei tabescens Scop. nur um eine *ringlose Form* von Armillaria mellea Vahl, welche Art nach meinen vieljährigen Erfahrungen sehr veränderlich ist.

Die Frühjahrspilze.

Von J. Schifferle, Zürich.

Alljährlich kann man die Beobachtung machen, dass immer im Frühjahr viele Pilze verderben müssen, da sie von niemanden gesehen und gesammelt werden.

Dies ist umsomehr zu bedauern, als ausnahmslos alle Pilzfreunde das Erscheinen der ersten Speisepilze mit einer gewissen Ungeduld erwarten.

Wieso kommt es nun, dass sie auf ihrem ersten Versuchsgange schon überstandene Pilze finden?

Es ist dies sehr leicht erklärlich. Wenn man nach der Pilzliteratur greift, um die Erscheinungszeit der frühen Speisepilze

zu erfahren, kann man ersehen, dass diese oder jene Art im Mai, Juni, Juli etc. erscheint und man setzt in jener Zeit mit dem Suchen ein. Nun sind diese ersten Arten aber schon vorbei mit ihrem ersten Trieb, oder aber sind noch gar nicht erschienen, sodass man den ganzen Weg umsonst macht und dabei natürlicherweise ungeduldig werden kann.

Wiederholen sich diese Misserfolge, so zeigt sich bald ein Aberwille für den Pilzsport und nur zu früh schon setzt das Schimpfen ein. Der Pilzsammler darf aber diesen Misserfolg keinem andern zuschieben, wenn er unzeitig und umsonst auf die Pilzjagd gegangen ist, als sich selbst.

Die Schuld liegt an ihm, weil er in den meisten Fällen etwas planlos und gar gedankenlos an dieses Werk geht. Darum hat er auch viele nicht lohnende Touren zu machen und zu erwarten.

Wer das Pilzsuchen mit einigem Erfolge zu betreiben gedenkt, muss alle seine ihm zur Verfügung stehenden Organe daran beteiligen, gleich wie wenn er eine andere, nicht besonders leichte Arbeit zu verrichten hätte.

Schon für die Frühpilze muss er sich genügend vorbereiten und vor allem keine Mühe scheuen, einige Spaziergänge zu unternehmen, die noch keine grossen Pilzfunde erwarten lassen.

Umso grösser wird die Freude sein, wenn er wieder alles Erwarten doch einige Pilzarten finden wird.

Mittelst Vergleich früher notierten Erscheinungszeiten und vorgerückter Vegetation früherer Jahre, sowie nasskalter oder milder Frühlingswitterung, kann man es so ungefähr erraten, ob schon einige Pilzarten erwartet werden dürfen und man sucht in erster Linie die einem schon bekannten Frühpilzstandorte auf. Kennt man noch keine solchen Standorte und hat man nicht Gelegenheit, sich einer hierin kundigen Person anzuschliessen, so sind es dann die Pilzbücher, welche die nötige Instruktion geben können.*

Jede Pilzart, die Frühpilze im besondern, kommen mit Vorliebe an gewissen Stellen vor, die ihrer Lebensweise entsprechend zusagen, seien es dann gewisse Bäume Sträucher oder besondere Bodenbeschaffenheiten wie Sand, Lehm oder Kalkboden.

Hat man das Glück Pilze zu finden, so nehme man solche nicht in einer Hast weg, um wieder weiter zu springen, sondern bevor man solche pflückt, besichtige und studiere man wenigstens einwenig die Umgebung nach deren Zusammensetzung, nach ihrem Bilde.

Diese kurze Zeit ist manchmal sehr lohnend, denn wo einmal ein Pilz gefunden worden ist, kann man annehmen, dass ihm das Gelände zusagend gewesen sei und es könnten darum am fraglichen Orte noch mehr Pilze gefunden werden, welche man in der Hast sicher übersehen hätte.

Und eben an solchen Orten, wo man Pilze gefunden hat, kann man sie inskünftig auch wieder erwarten. Darum ist es notwendig, dass man sich solche Stellen gut merkt.

Jeder Pilzsammler sollte einen sogenannten Pilzkalender führen, wo alles Beobachtete notiert werden sollte, hauptsächlich über Frühpilze und eventuell besonders seltene Arten.

Man notiert zum Beispiel für die gefundene Pilzart, Datum, Standort, Bodenbeschaffenheit, nächst gelegene Bäume, Sträucher und bei Holzbewohnern die Baumart.

Ebenso das ungefähre Gewicht oder die Stückzahl, ob Trockenheit herrschte, ob die Art nach einer Gewitter- oder Regenperiode gefunden wurde etc.

Man beobachte die übrige Vegetation, die zur gleichen Zeit besteht, etwa Stand der Erdbeeren, Maiglöckchen Orchideen, Aronkraut, Flieder, Holunder oder Lindenblüten etc., damit man sich in folgenden Jahren etwas an diese Beobachtungen halten kann.

Im Frühjahr und Spätsommer sind die sonnigen Gegenden lohnender, im Hochsommer dagegen nördliche Abhänge.

Bedeutend leichter die momentane Pilzflora zu erfahren ist es für Pilzsammler, die in grossen Städten mit Pilzmärkten wohnen, da die Berufspilzsammler dem hohen Verkaufspreise wegen die Frühjahrspilzplätze recht früh und strenge absuchen. Auf diese Weise bin auch ich auf die Früh-

* Auch die Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde Red. K.

pilze aufmerksam geworden und benütze heute noch den Pilzmarkt gerne als Pilzthermometer.

Welche Pilzarten man schon recht früh im März, April und Mai finden kann, ist in unserer Fachzeitschrift schon wiederholt erörtert worden.

Es handelt sich um Winterrübling, Märzellerling, Morcheln, Becherlinge, Lorcheln, Mairitterling. Stockschwämme, Dachpilze, Rüblinge, Schwindlinge, die ersten Eierschwämme, Täublinge, Champignons oder Egerlinge und Steinpilze. Im Monat Juni kann die Ernte schon eine ergiebige sein.

Am 2. Juni dieses Jahres, anlässlich der ordentlichen Monatsversammlung in Zürich, sind schon über 20 Pilzarten beigebracht worden; darunter Steinpilz, Birkenröhrling, Rothautröhrling, Egerling, Täublinge, und einige Rötlinge. Nicht nur die einzelnen Pilzfreunde sollten ihre Beobachtungen notieren, sondern auch in den Vereinen, anlässlich der Pilzbestimmungsabende sollten Notizen über allerhand interessante Begebenheiten gemacht werden, was in späteren Jahren von Nutzen sein könnte.

Auf diese Art wäre es möglich, die Ursachen heraus zu finden, die dazu beigetragen haben möchten, dass sich einige Jahrgänge als besondere Morchel-, Märzellerling-, Steinpilz-, Egerling- oder Kaiserlingsjahre gezeigt haben.

Auch Resultate über Erfolg von Exkursionen, Ausstellungen etc. könnten von Interesse sein, wenn sie in einer Art Chronik aufbewahrt würden.

Ich bin überzeugt, dass dadurch das Interesse der Einzelnen, wie das Ansehen der Vereine merklich gehoben würde, besonders wenn man jederzeit den Beweis erbringen könnte, dass nicht nur Vereinsmeierei, sondern ernsthafte Pilzkunde in unsern Reihen betrieben würde.

Solche Beobachtungen in unserem Fachorgan publiziert, würde die Mitglieder anregen, diese zu lesen. Durch gemachte Erfahrungen werden sie es wagen, sich an den Diskussionen zu beteiligen.

Es ist nicht meine Absicht, auf alle die oben genannten Frühpilzarten einzutreten, denn diese sind ja in den Abhandlungen der geschätzten Mitarbeiter reichlich berücksichtigt worden. Es ist vielmehr mein Wunsch, dass sich die Pilzfreunde alljährlich früher auf die Pilzsuche machen möchten.

Ich bin der bestimmten Ansicht, dass dann zum Beispiel Morchelnexkursionen nach noch unbekannten Gegenden sehr lohnend ausfallen. Wenn auch nur wenige Exemplare gefunden werden, so kann ein folgendes Jahr an derselben Stelle wieder reichliche Ernten zeitigen.

Exkursionen sind meiner Erfahrung nach die besten Mittel und Wege, um sich möglichst viel ergiebige Pilzfundorte zu sichern, darum sollte jeder Verein möglichst viel und frühe Exkursionen unternehmen.

Besser ist es aber, wenn nicht der ganze Verein die gleiche Tour unternimmt, sondern sich vielmehr in kleinere Gruppen teilt und verschiedene Richtungen einschlägt.

Ansonst könnte es leicht vorkommen, dass der ganze Verein erfolglos grössere Waldpartien absuchen würde und in einer andern Gegend hätten vom Einzelnen oder von einer Gruppe erfolgreiche Touren gemacht werden können.

Das stossweise Wachstum, hauptsächlich der Frühpilze, umfasst gewöhnlich ein ziemlich grosses Gelände und ist in einigen Tagen schon vorüber, sodass es sich kaum mehr lohnen würde, eine Woche später ihren Standort wieder aufzusuchen.

Darum soll als Grundsatz gelten, möglichst viele Exkursionsgruppen zu bilden und verschiedene Richtungen zu wählen.

Auf diese Art werden schliesslich alle Pilzfreunde auf ihre Rechnung kommen.

Sollte es auch nicht immer möglich sein, ein grosses Quantum Pilze heimzubringen, so soll man sich darum nicht ärgern und dem Verein den Rücken kehren, sondern man denke daran, welche Wohltat man seinem Körper im frischen Waldesgrün erwiesen hat.

Der Verein kann für schlecht gewählte oder ausgefallene Exkursionen nicht verantwortlich gemacht werden, noch viel weniger für ein schlechtes Pilzjahr.

Unsere Hauptaufgabe ist auch nicht die, den Mitgliedern lohnende Pilzgelände zu sichern, nein unsere Aufgabe besteht

darin, unsere Mitglieder mit möglichst vielen Speisepilzen vertraut zu machen und sie vor den Giftpilzen zu schützen.

Um diese Aufgaben zu lösen, ist es aber notwendig, dass sich alle Mitglieder an den gemeinnützigen Arbeiten beteiligen und sich bemühen, das aufzunehmen, was in den Vereinen gelehrt wird.

Es ist für die Vereinsleiter eine Genugtuung für ihre schwere Arbeit, wenn sie sehen, dass ihre Errungenschaften mit Interesse entgegen genommen werden, es ist für sie aber auch entmutigend, wenn ihre Hingabe nur als selbstverständlich, ihr Darbieten immer nur von einer Minderheit so nebenbei mitangehört wird!

Erfahrungsaustausch.

*Der Kronenbecherling, Pustularia coronaria (Jacq).

Im Heft 5 1924 unserer Zeitschrift berichtet Herr Dr. med. Thellung von einem durch den Kronenbecherling verursachten Vergiftungsfall. Im Heft 6 verspricht uns dann Herr Zentralpräsident Zaugg, eine Abbildung und genaueste Beschreibung des Pilzes, wodurch der arme Tropf für alle Ewigkeit der Verachtung der Pizlerfamilie verfallen soll.

Gestatten Sie denn doch einem Freund des also Gezeichneten eine kleine Entgegnung. Der Kronenbecherling und ich pflegen schon lange die ungetrübteste Freundschaft, die bei jeder Gelegenheit erneuert und entsprechend gefeiert wird (Rezept ist erhältlich). — Nun sage ich seinen Feinden: Was kann der Kronenbecherling dafür, dass der gewöhnliche Pilzler das bereits angebrochene Greisenalter des Pilzes nicht zu erkennen vermag? — Ist ferner der Kronenbecherling daran schuld, wenn er, wie ein richtiger Waldbewohner sein muss, noch rüstig und flott dasteht, wenn seine gleichaltrigen Kollegen ringsherum schon zerfallen und verfault sind?

Der Schreiber dieses hat Kronenbecherlinge schon 8 und mehr Tage im Keller so aufbewahren können, dass der sicher schon eingetretene Zerfall kaum bemerkt werden konnte. Bei diesem Pilz, wie auch bei seinen Verwandten und den Morcheln braucht man, um etwaigen Bauchschmerzen zu entgehen, wenig wissenschaftliche, dafür aber recht viel praktische Erfahrung. Und in dieser Beziehung sollte auf unseren Märkten schärfer kontrolliert werden. Zugestutzte und frisch frisierte Ware älteren Datums ist oft vorhanden und kann dem unvorsichtigen Käufer eigenartige Erlebnisse bereiten.

A. N. Z.

* Anmerkung der Redaktion: Für uns ist der Kronenbecherling wie Dr. Thellung richtig bemerkt *nur bedingt essbar*, also Vorkochen und Wegschütten des Wassers, denn die verschiedenen Vergiftungen durch denselben lassen uns keinen andern Stand einnehmen, wenn auch die grosse Möglichkeit vorhanden ist, dass der Giftstoff erst in den überstandenen Exemplaren zur Entwicklung kommt. Deswegen sind wir diesem schönen Vertreter der Becherlinge nicht Feinde, sondern geniessen ihn gerne als Salat.

Weiteres über den Kronenbecherling Plicaria coronaria (Jacq).

Die bekannt gewordenen Vergiftungsfälle durch den Genuss dieser Art zeigten in aller Deutlichkeit, dass sie ernst zu nehmen ist. Da wir uns zur Zeit noch nicht äussern können, ob der Kronenbecherling nur im übergangenen Zustande giftig wirkt, oder ob er jung schon giftig wirken kann, ist mit diesem Umstand zu rechnen, das heisst, um ihn als Speise zu verwenden, müssen *besondere Vorsichtsmassregeln* getroffen werden. An diesen müssen wir festhalten, selbst wenn der Beweis auch erbracht wird, dass nur übergangene Exemplare schädlich, wie irgend bei einem andern essbaren Pilz sind, frische Kronenbecherlinge somit auch unabgebrüht genossen werden könnten. Letzteres, wird der eine oder der andere Pilzfreund sagen, habe er an sich selbst ausprobiert. Auch ich genoss die Art einst unabgebrüht*. Gleichwohl würde

* In kleinerer Menge in der Sosse. (Sauce)